

bundenen schnelleren Ausscheidungen des Metalls ein allgemeines Interesse gefunden.

Die Apparatur, welche zur Bewegung der Elektrode dient, besteht aus einem Elektromotor, er mittels einer Rolle und Schnur seine Bewegung auf die drehbare Elektrode überträgt.

Diesen aus zwei Stativen bestehenden, auch ziemlich viel Raum beanspruchenden Apparat habe ich zu einem einzigen vereinigt, dessen Zusammenstellung im Prinzip aus nebeneinander stehender Figur leicht zu ersehen ist.¹⁾

Der Kraftverbrauch des Motors, der zum Antrieb benutzt wird, ist

ein sehr geringer. Die Anode ist isoliert an der Achse des Motors befestigt, und sie erhält den zur Elektrolyse nötigen Strom durch die Führung in den Kontaktbürsten.

Die amtlichen Bestimmungen über Nahrungs- und Genußmittel in Nordamerika.

Das Landwirtschaftsministerium hat die erste Veröffentlichung der Bestimmungen der Reinheit und Definitionen von Lebensmitteln erlassen. Diese Grundlagen sollen als Richtschnur für die Staats- und Gerichtsbehörden beim Import und bei dem Innenhandel mit Lebensmitteln dienen.

Die Bestimmungen sind die folgenden:

I. Tierprodukte.

A. Fleisch und die hauptsächlichsten Fleischprodukte.

a) Fleischsorten.

1. **Fleisch.** Unter Fleisch versteht man alle eßbaren Teile eines Tieres, welches sich beim Schlachten in guter Gesundheit befand. Das Wort „Tier“ schließt nicht nur Säugetiere, sondern auch Fische, Geflügel, Krustazeen, Mollusken und alle anderen Tiere ein, welche zur Nahrung dienen.

2. **Frisches Fleisch** ist Fleisch von kürzlich geschlachteten Tieren oder solches, welches nur durch Eiskühlung konserviert worden ist.

3. **Gesalzenes, eingemachtes und geräucherter Fleisch** ist ungemischtes Fleisch, welches mit Salz, Zucker, Essig, Gewürz oder Rauch, entweder allein oder in Kombination mit einem oder mehreren dieser Agenzien behandelt

¹⁾ Die Ausführung und der Vertrieb dieses Stativen ist von der Firma Max Kohl in Chemnitz übernommen worden.

und in Fässern oder in einzelnen Stücken aufbewahrt ist.

b) Manufactured Meats (präpariertes Fleisch).

1. **Präpariertes Fleisch** (Manufactured Meat). Unter dieser Bezeichnung versteht man Fleisch, welches nicht der a) und c) gegebenen Definition entspricht — in welchem Zustande es sich auch immer befindet, und womit es auch immer präpariert sein möge, und was für einen Namen es haben möge.

c) Fleischextrakt, Peptone usw.

(noch nicht im Druck erschienen).

d) Schweinefett.

1. **Schweineschmalz** ist frisch ausgelassenes Fett von gesunden geschlachteten Schweinen; es darf nicht ranzig sein und nicht mehr als 1% fremde Substanzen, welche weder freie Fettsäure, noch Fettbestandteile sind, enthalten.

2. **Blattschmalz** (Leaflard) ist Schweinefett, welches bei mäßig hoher Temperatur von dem inneren Fette der Bauchhöhle gewonnen wird und kein Fett von den Därmen enthalten darf. Die Jodzahl des Fettes darf nicht höher als 60 sein.

3. **Neutralfett** ist Schweineschmalz, welches bei niedriger Temperatur ausgelassen worden ist.

B. Milch und deren Produkte.

a) Milch.

1. **Volamilch** ist die milchige Ausscheidung, welche durch vollständiges Milchen einer oder mehrerer gesunder Kühle, die sachgemäß gehalten und gefüttert werden, gewonnen wird. Ausgeschlossen ist die Flüssigkeit, welche innerhalb 15 Tagen vor und 5 Tagen nach dem Kalben erhalten wird. Volamilch muß nicht mehr als 12% Trockensubstanz, nicht weniger als 8,5% Trockensubstanz, Nichtfette und nicht weniger als 3,25% Milchfett enthalten.

2. **Mischmilch** (Blended Milk) ist Milch, deren Zusammensetzung durch Mischen so geregelt wird, daß dieselbe stets einen bestimmten Prozentsatz eines oder mehrerer Bestandteile enthält.

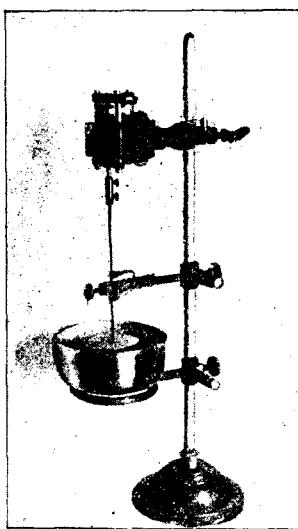
3. **Abgerahmte Milch** (Skim Milk) ist Milch, von der alle Sahne oder ein Teil derselben entfernt wird, und welche nicht weniger als 9 $\frac{1}{4}$ % Trockensubstanz enthält.

4. **Buttermilch** ist das Produkt, welches zurückbleibt, wenn Butter durch den Prozeß des „Butterns“ von Milch oder Sahne entfernt worden ist.

5. **Pasteurisierte Milch** ist Milch, welche unter dem Siedepunkte, aber genügend hoch erhitzt worden ist, um die meisten aktiven Organismen zu töten, und welche direkt auf 50°F. oder niedriger abgekühlt wird, um so die Entwicklung ihrer Sporen zu verzögern.

6. **Sterilisierte Milch** ist Milch, welche so lange bei der Temperatur des siedenden Wassers oder noch höher gekocht worden ist, daß alle Organismen getötet werden.

7. **Kondensierte Milch** ist Milch, von welcher ein beträchtlicher Teil des Wassers abge-



dampft worden ist, und welche nicht weniger als 28% Milchtrockensubstanz, von welcher nicht weniger als $\frac{1}{4}$ Fett sein muß, enthält.

8. Süßekondensierte Milch (Sweetened condensed Milk) ist Milch, von welcher ein beträchtlicher Teil des Wassers abgedampft worden ist und zu welcher Zucker (Saccharose) hinzugefügt worden ist. Sie darf nicht weniger als 28% Milchtrockensubstanz enthalten, von welcher nicht weniger als $\frac{1}{4}$ Fett sein soll.

9. Kondensierte abgerahmte Milch (Condensed skim Milk) ist abgerahmte Milch (skim Milk), von welcher ein beträchtlicher Teil des Wassers abgedampft worden ist.

b) Milchfett oder Butterfett.

1. Milchfett oder Butterfett ist das Fett der Milch und hat eine Reichert-Meißl-Zahl von nicht weniger als 24 und ein spez. Gew. von nicht weniger als 0,905 (40°).

c) Sahne.

1. Sahne ist jener Teil der Milch, reich an Butterfett, welcher beim Stehen der Milch sich an der Oberfläche ansammelt, oder welcher durch Zentrifugieren von der Milch abgeschieden wird und nicht weniger als 18% Fett enthält.

2. Eingedampfte Sahne (Evaporated cream) ist Sahne, von der ein beträchtlicher Teil des Wassers abgedampft worden ist.

d) Butter.

1. Butter ist das Produkt, welches durch Ansammeln des Fettes frischer oder gereifter Milch oder Sahne in einer Masse gewonnen wird. Die Masse enthält auch einen geringen Teil der anderen Milchbestandteile, mit oder ohne Salz, und enthält nicht weniger als 82,5% Butterfett. Gemäß des Beschlusses des Kongresses vom 2./8. 1886 und 9./5. 1902 kann Butter auch Zusätze von Farbstoff enthalten.

2. Aufgearbeitete Butter (Rennovated or process-butter) ist das Produkt, welches durch Umschmelzen und Wiederaufarbeiten von Butter ohne Zusatz oder Benutzung von Chemikalien oder anderen Substanzen — ausgenommen Milch und Sahne oder Salz — gewonnen wird. Sie enthält nicht mehr als 16% Wasser und wenigstens 82,5% Butterfett.

e) Käse.

1. Käse ist das feste und gereifte Produkt, welches durch Koagulation des Kaseins der Milch durch Lab und Säuren erhalten wird, mit oder ohne Zusatz von reifenden Fermenten und Gewürzen. Gemäß Beschuß des Kongresses vom 6./6. 1896 kann Käse Zusatz von Farbstoff enthalten.

2. Vollmilch- oder Vollsahnenkäse ist Käse, welcher aus Milch hergestellt wird, von der das Fett nicht entfernt worden ist. Er enthält — auf wasserfreie Substanz berechnet — nicht weniger als 50% Butterfett.

3. Abgerahmter Milchkäse ist Käse, der von Milch gemacht wird, von welcher das Fett teilweise oder ganz entfernt worden ist.

4. Rahmkäse ist Käse, welcher von Milch und Sahne gemacht worden ist oder von Milch, welche nicht weniger als 6% Fett enthält.

f) Verschiedene Milchprodukte.

1. Gefrorenes (noch nicht im Druck erschienen).

2. Molken ist das Produkt, welches bei der Käsebereitung aus Milch nach der Entfernung von Fett und Kasein zurückbleibt.

3. Kummel ist das Produkt, welches durch alkoholische Gärung von Stuten- oder Kuhmilch mit oder ohne Zusatz von Zucker (Saccharose) gewonnen wird.

II. Pflanzenprodukte.

A. Getreideprodukte.

a) Getreide und Mehl.

1. Korngetreide (Grain) ist das völlig gereifte, reine, gesunde, lufttrockene Samenkorn vom Weizen, Mais, Reis, Hafer, Roggen, Gerste, Buchweizen, Sorghum, Millet oder Speltz (Spelt).

2. Mehl (Meal) ist das gesunde Produkt, welches durch Mahlen des Kornes erhalten wird.

Mehl (Flour) ist das feine gesunde Produkt, welches durch Sieben des Weizenmehls (meal) erhalten wird, und enthält nicht mehr als 13½% Feuchtigkeit, nicht weniger als 1,25% Stickstoff, nicht mehr als 1% Asche und nicht mehr als 0,50% Faser.

4. Graham flour ist ungesiebtes Weizenmehl (meal).

5. Ganzes Weizenmehl („Whole wheat flour“, „Entire wheat flour“) ist eine unrichtige Bezeichnung, da es feines Weizenmehl (meal) ist, von welchem ein Teil der Kleie entfernt worden ist.

6. Klebermehl (Gluten flour) ist das Produkt, welches von Mehl (flour) durch Entfernen von Stärke hergestellt wird, und enthält nicht weniger als 5,6% Stickstoff und nicht mehr als 10% Feuchtigkeit.

7. Maismehl (Maize meal, corn meal, indian corn meal) ist Mehl (meal), welches von gesundem Maiskorn gemacht worden ist. Es enthält nicht mehr als 14% Feuchtigkeit, nicht weniger als 1,12% Stickstoff und nicht mehr als 1,6% Asche.

8. Reis ist das entschälte und polierte Korn von Oryza sativa.

9. Hafermehl (Oatmeal) ist Mehl (meal), welches von entschältem Hafer hergestellt wird, und enthält nicht mehr als 8% Feuchtigkeit, nicht mehr als 1,5% Pflanzenfaser, nicht weniger als 2,24% Stickstoff und nicht mehr als 2,2% Asche.

10. Roggennmehl (Rye flour) ist das feine gesunde Produkt, welches durch Sieben von Roggenmehl (meal) erhalten wird, und nicht mehr als 13,5% Feuchtigkeit enthält, nicht weniger als 1,36% Stickstoff und nicht mehr als 1,25% Asche.

11. Buchweizenmehl (flour) ist gesiebtes Buchweizenmehl (meal) und enthält nicht mehr als 12% Feuchtigkeit, nicht weniger als 1,28% Stickstoff und nicht mehr als 1,75% Asche.

B. Früchte und Gemüse

(noch nicht im Druck erschienen).

C. Zucker und verwandte Substanzen.**a) Zucker- und Zuckerprodukte. Zuckerarten.**

1. **Z u c k e r** ist das Produkt, welches chemisch als Saccharose (suerose) bekannt ist und hauptsächlich von Zuckerrohr, Zuckerrüben, Sorghum, Ahorn oder Zuckerpalme gewonnen wird.

2. **G r a n u l i e r t e r, S t ü c k -, g e m a h - l e n e r u n d p u l v e r i s i e r t e r Z u c k e r** (granulated, loaf, cut, milled, powdered) sind verschiedene Formen des Zuckers und enthalten nicht weniger als 99,5% Saccharose.

3. **A h o r n z u c k e r** (maple) ist das feste Produkt, welches erhalten wird durch Eindampfen von Ahornsäft.

4. **M a s s e c u i t e, m e l a d a, m u s h s u g a r, c o n c r e t e** sind Produkte, welche durch Eindampfen des gereinigten Saftes einer zuckergebenden Pflanze erhalten werden oder eine Zuckerslösung von fester oder halbfester Beschaffenheit, in welcher der Zucker hauptsächlich in kristallischer Form vorhanden ist.

b) Melasse- und Raffinadesirup.

1. **M e l a s s e** ist das Produkt, welches zurückbleibt, nachdem der Zucker vom Massecuite, melada, mush sugar oder concrete entfernt worden ist und enthält nicht mehr als 25% Wasser und nicht mehr als 5% Asche.

2. **R a f f i n a d e s i r u p** (treacle) ist die zurückbleibende Flüssigkeit, welche beim Raffinieren von Rohzucker erhalten wird, und enthält nicht mehr als 25% Wasser und nicht mehr als 8% Asche.

c) Sirupe.

1. **S i r u p** ist das Produkt, welches beim Reinigen und Eindampfen des Saftes einer zuckerliefernden Pflanze gewonnen wird, ohne daß Zucker entfernt wird, und enthält nicht mehr als 30% Wasser und nicht mehr als 2,5% Asche.

2. **R o h r z u c k e r s i r u p** ist Sirup, welcher durch Eindampfen des Saftes des Zuckerrohres erhalten wird oder durch Auflösen von Zuckerrohr-, „concrete“.

3. **S o r g h u m s i r u p** ist Sirup, welcher durch Eindampfen von Sorghumsaft erhalten wird oder durch Auflösen von Sorghum-, „concrete“.

4. **A h o r n s i r u p** ist Sirup, welcher durch Eindampfen von Ahornsäft oder durch Auflösen von Ahorn-, „concrete“ erhalten wird.

5. **Z u c k e r s i r u p** ist Sirup, welcher durch Auflösen von Zucker zur Sirupkonsistenz hergestellt wird.

d) Glukoseprodukte.

1. **S t ä r k e z u c k e r** ist das feste Produkt, welches aus Stärke oder einer stärkehaltigen Substanz durch Hydrolyseren erhalten wird, wobei der größte Teil der Stärke in Dextrose verwandelt werden sein muß. Stärkezucker kommt im Handel in zwei Formen vor: anhydrisch und wasserhaltig. Der erstere kristallisiert ohne Kristallisationswasser und enthält nicht weniger als 95% Dextrose und nicht mehr als 0,8% Asche. Der letztere kristallisiert mit Kristallisationswasser und kommt in zwei Modifikationen vor, nämlich 70 Zucker — auch als Brauercizucker bekannt —, welcher nicht weniger als 70% Dextrose und nicht mehr als 0,8% Asche

enthält und 80 Zucker — auch Climax- oder Acemezucker genannt —, welcher nicht weniger als 80% Dextrose enthält und nicht mehr als 1,5% Asche.

Die Asche aller dieser Produkte besteht fast gänzlich aus Chloriden und Sulfaten.

2. **Z u c k e r w a r e n g l u k o s e** (Glucose, mixing glucose oder confectioners glucose) ist ein dickes, sirupöses, farbloses Produkt aus Stärke oder stärkehaltigem Material hergestellt durch unvollständiges Hydrolyseren, Entfärbung und Eindampfen. Das spez. Gew. variiert von 41—45° Bé. bei einer Temperatur von 100° F. (37,70° C.), und bei einem spez. Gew. von 41° Bé. enthält das Produkt nicht mehr als 21% und bei einem spez. Gew. von 45° Bé. nicht mehr als 14% Wasser. Das spez. Gew. von 41° Bé. als Grundlage genommen, dürfen nicht mehr als 1% Asche vorhanden sein, welche hauptsächlich aus Chloriden und Sulfaten besteht.

3. **G l u k o s e s i r u p o d e r M a i s s i r u p** ist entweder reine Glukose oder solche, welche mit Sirup, Melasse oder Raffinadesirup gemischt ist, und enthält nicht mehr als 3% Asche.

e) Candy (Zuckerzeug).

1. **C a n d y** ist ein Produkt, welches von einer Zuckerart oder -arten gemacht ist mit oder ohne Zusatz von unschädlichen Farbstoffen, Essenzen oder Füllmaterialien und enthält keine terra alba, Baryt, Talkum, Chromgelb oder andere mineralische Substanzen oder giftigen Farben oder Essenzen oder andere der Gesundheit schädlichen Materialien.

f) Honig.

1. **H o n i g** ist der Nektar und die zuckerhaltigen Ausscheidungen der Pflanzen, gesammelt, modifiziert und abgelagert in Waben von der Honigbiene (apis mellifica). Er ist linksdrehend und enthält nicht mehr als 25% Wasser und nicht mehr als 8% Saccharose und nicht mehr als 0,25% Asche.

2. **W a b e n h o n i g** ist Honig, der in den Waben enthalten ist.

3. **E x t r a c t e d h o n e y** ist Honig, welcher aus der unzerstörten Wabe durch eigene Schwere oder Zentrifugalkraft extrahiert worden ist.

4. **S t r a i n e d h o n e y** ist Honig, welcher aus der zerdrückten Wabe durch Filtrieren oder andere Mittel entfernt worden ist.

D. Gewürze und Spezereien..

(Essig ausgenommen.)

a) Gewürze.

1. **G e w ü r z e** sind aromatische vegetabilische Substanzen, welche zum Würzen der Nahrungsmittel gebraucht werden, und von denen weder flüchtige Öle, noch andere ätherische Produkte entfernt worden sind, und welche genau das sind, was der Name vorgibt.

2. **P i m e n t** (Allspice oder Pimento) ist die getrocknete Frucht von Pimenta pimenta (L.) Karst. und enthält nicht weniger als 8% Quercetinsäure (berechnet von dem Gesamtsauerstoff, welcher von dem wässerigen Extrakt absorbiert wird) nicht mehr als 6% Asche, wovon nicht mehr als 0,5% Asche unlöslich in Salzsäure sein dürfen, und nicht mehr als 25% Pflanzenfaser.

3. **A n i s** ist die Frucht von *Pimpinella anisum* (L).

4. **L o r b e e r b l ä t t e r** (*B a y l e a f*) sind die getrockneten Blätter von *Laurus nobilis* (L).

5. **K a p e r n** sind die Blumenknospen von *Capparis spinosa* (L).

6. **K ü m m e l** ist die Frucht von *Carum carvi* (L).

b) *Cayenne und roter Pfeffer.*

7. **R o t e r P f e f f e r** ist die rote getrocknete reife Frucht irgend einer Gattung von *Capsicum*.

8. **C a y e n n e P f e f f e r** oder *Cayenne* ist die getrocknete reife Frucht von *Capsicum frutescens* (L), *Capsicum baccatum* (L) oder irgend einer anderen kleinen Früchte tragenden Art von *Capsicum* und enthält nicht weniger als 15% nicht flüchtigen Ätherextrakt, nicht mehr als 6,5% Asche, wovon nicht mehr als 0,5% unlöslich in Salzsäure sein dürfen, nicht mehr als 1,5% Stärke und nicht mehr als 28% Rohfaser.

9. **S e l l e r i e s a m e n** ist die getrocknete Frucht von *Apium graveolens* (L).

10. **Z i m t** ist die getrocknete Rinde irgend einer Art der Gattung *Cinnamomum*, von welcher die äußere Schicht entfernt sein mag.

11. **E c h t e r Z i m t** (*True Cinnamom*) ist die getrocknete Innenrinde von *Cinnamomum zeylanicum* Breyne.

12. **C a s s i a z i m t** ist die getrocknete Rinde von *Cinnamomum*-arten, verschieden von *Cinnamomum zeylanicum*, von welcher die äußere Schicht entfernt sein mag.

13. **C a s s i a z i m t k n o s p e n** (*Cassia buds*) sind die getrockneten unreifen Früchte der *Cinnamomum*-arten.

14. **G e m a h l e n e r Z i m t** oder **g e m a h l e n e r C a s s i a** ist ein Pulver, das aus Zimt, *Cassia*, *Cassiazimtknospen* oder einer Mischung dieser Gewürze, besteht und enthält nicht mehr als 8% Asche und nicht mehr als 2% Sand.

15. **N e l k e n** sind die getrockneten Blumenknospen von *Caryophyllus aromaticus* (L), welche nicht mehr als 5% Nelkenstiele, nicht weniger als 10% nicht flüchtigen Ätherextrakt, nicht weniger als 12% Quercetinsäure, nicht mehr als 8% Asche, von der nicht mehr als 0,5% in Salzsäure unlöslich sein dürfen, und nicht mehr als 10% Rohfaser enthalten dürfen.

16. **C o r i a n d e r** ist die getrocknete Frucht von *Coriandrum sativum* (L).

17. **R ö m i s c h e r** oder **M u t t e r k ü m m e l** (*Cumin seed*) ist die Frucht von *Cuminum cyminum* (L).

18. **D i l l s a m e n** ist die Frucht von *Anethum graveolens* (L).

19. **F e n c h e l** ist die Frucht von *Foeniculum foeniculum* (L) Karst.

20. **I n g w e r** ist das gewaschene und getrocknete oder geschälte und getrocknete Rhizom von *Zinziber zinziber* (L) Karst. und enthält nicht weniger als 42% Stärke, nicht mehr als 8% Rohfaser, nicht mehr als 8% Asche, von der nicht mehr als 1% Kalk und nicht mehr als 3% in Salzsäure unlöslich sein dürfen.

21. **G e k a l k t e r o d e r g e b l e i c h t e r I n g w e r** (*limed or bleached ginger*)

ist ganzer Ingwer, welcher mit kohlensaurem Kalk überzogen ist, und enthält nicht mehr als 10% Asche, nicht mehr als 4% kohlensauren Kalk und entspricht im übrigen den Bestimmungen für Ingwer.

22. **M e e r r e t t i c h** ist die Wurzel von *Roripa amoracia* (L) Hitchcock, entweder ganz oder gemahlen mit Essig gemischt.

23. **M a c i s** (*Macace*) ist die getrocknete Außenschale von *Myristica fragrans* Houttuyn und enthält nicht weniger als 20% und nicht mehr als 30% nicht flüchtigen Ätherextrakt, nicht mehr als 3% Asche, wovon nicht mehr als 0,5% in Salzsäure unlöslich sein dürfen und nicht mehr als 10% Rohfaser.

24. **M a c a s s a r** oder **P a p u a m a c i s** ist die getrocknete Außenschale von *Myristica argentea* Warb.

25. **B o m b a y m a c i s** ist die getrocknete Außenschale von *Myristica malabarica* Lamarck.

26. **M a j o r a n** ist das Blatt, Blume und Zweig von *Majorana majorana* (L).

27. **S e n f s a m e n** ist der Samen von *Sinapis alba* (L) [weißer Senf], *Brassica nigra* (L) Koch [schwarzer Senf] oder *Brassica juncea* (L) Cosson [schwarzer oder brauner Senf].

28. **G e m a h l e n e r S e n f** ist ein Pulver, welches von Senfsamen hergestellt wird mit oder ohne Entfernung der Hülsen und eines Teiles des nicht flüchtigen Öls, und enthält nicht mehr als 2,5% Stärke und nicht mehr als 8% Asche.

29. **M u s k a t n u ß** ist der getrocknete Samen von *Myristica fragrans* Houttuyn, von dem die Schale entfernt worden ist, mit oder ohne einen Überzug von Kalk und enthält nicht weniger als 25% nicht flüchtiger Ätherextrakt, nicht mehr als 5% Asche, von der nicht mehr als 0,5% in Salzsäure unlöslich sein dürfen, und nicht mehr als 10% Rohfaser.

30. **M u s k a t n u ß** (*Macassar*, *Papua*, *male* oder *Long nutmeg*) ist der getrocknete Samen von *Myristica argentea* Warb., von dem die Schale entfernt worden ist.

31. **P a p r i k a** ist die getrocknete reife Frucht von *Capsicum annum* (L) oder von einer anderen Art große Früchte tragender Gattung von *Capsicum*.

P f e f f e r.

32. **S c h w a r z e r P f e f f e r** ist die getrocknete unreife Beere von *Piper nigrum* (L) und enthält nicht weniger als 6% nicht flüchtigen Ätherextrakt, nicht weniger als 25% Stärke, nicht mehr als 7% Asche, von der nicht mehr als 2% in Salzsäure unlöslich sein dürfen, und nicht mehr als 15% Rohfaser. 100 Teile des nicht flüchtigen Ätherextrakts enthalten nicht weniger als 3,25% Teile Stickstoff.

33. **G e m a h l e n e r s c h w a r z e r P f e f f e r** ist das Produkt, welches durch Mahlen der ganzen Beere erhalten wird, und enthält die verschiedenen Bestandteile der Beere in ihren normalen Verhältnissen.

34. **L a n g e r P f e f f e r** ist die getrocknete Frucht vom *Piper longum* (L).

35. **W e i ß e r P f e f f e r** ist die getrocknete reife Beere von *Piper nigrum* (L), von welcher die äußere oder die äußere und innere Hülle entfernt worden ist. Er enthält nicht weniger als 6% nicht

flüchtigen Ätherextrakt, nicht weniger als 50% Stärke, nicht mehr als 4% Asche, von welcher nicht mehr als 0,5% unlöslich in Salzsäure sein dürfen, und nicht mehr als 5% Rohfaser. 100 Teile des nicht flüchtigen Ätherextrakts dürfen nicht weniger als 4 Teile Stickstoff enthalten.

36. Safran sind die getrockneten Narben der Blütengriffel von *Crocus sativa* (L.).

37. Salbei ist das Blatt von *Salvia officinalis* (L.).

38. Bohnen- oder Pfefferkraut (Savory oder summer savory) ist das Blatt, Blüte und der Zweig von *Satureja hortensis* (L.).

39. Thymian ist das Blatt und die Spitze der blühenden Stiele vom *Thymus vulgaris* (L.).

b) *Essenzen.*

c) *Eßbare Pflanzenöle.*

d) *Salz.*

(Noch nicht im Druck erschienen.)

E. Getränke und Essig.

a) *Tee.*

b) *Kaffee.*

(Noch nicht im Druck erschienen.)

c) *Kakao und Kakaoprodukte.*

1. Kakaobohnen sind die Samen des Kakaobaumes *Theobroma cacao* (L.).

2. Kakaostücke oder zerkleinerter Kakao ist die geröstete gebrochene Kakaobohne, welche von der Schale oder Hülle befreit ist.

3. Schokolade einfache oder bitter oder Schokolade flüssig, ist die feste oder plastische Masse, welche man durch Mahlen von zerkleinerter Kakao erhält, von welchem weder Fett, noch andere Bestandteile ausgenommen der Kern, entfernt worden sind, und enthält nicht mehr als 3% Asche, welche in Wasser unlöslich ist, 3,5% Rohfaser, 9% Stärke und nicht weniger als 45% Kakao-fett.

4. Süße Schokolade und Schokolade überzug sind einfache Schokolade mit Zucker (Saccharose) gemischt, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, Gewürzen oder anderen Esszenzen, und enthält in dem zucker- und fettfreien Rückstande keinen höheren Prozentsatz von Asche, Rohfaser oder Stärke als in dem zucker- und fettfreien Rückstande der einfachen Schokolade enthalten ist.

5. Kakao oder pulverisierter Kakao ist „zerstückelter Kakao“ mit oder ohne den Samenkernen, von welchem ein Teil des Fettes entfernt worden, ist und welcher fein pulverisiert worden ist. Er enthält Asche, Rohfaser und Stärke in demselben Verhältnis, in welchem diese Bestandteile in der Schokolade enthalten sind mit Berücksichtigung des entfernten Fettes.

6. Süßer oder gesüßerter Kakao ist Kakao mit Zucker (Saccharose) gemischt und enthält nicht mehr als 60% Zucker (Saccharose), und darf in dem zucker- und fettfreien Rückstande keine höheren Prozentsätze von Asche, Rohfaser oder Stärke enthalten, als in dem zucker- und fettfreien Rückstande der einfachen Schokolade enthalten sind.

F. Fruchtsäfte, frische, süße und vergorene.

a) *Frische.*

b) *Süße.*

(Noch nicht im Druck erschienen.)

c) *Vergorene Fruchtsäfte.*

1. Wein ist das Produkt, welches mittels normaler alkoholischer Gärung des Saftes von gesunden reifen Trauben nach dem gewöhnlichen Kellereiverfahren hergestellt wird. (Die Anwesenheit von schwefliger Säure im Wein soll zusammen mit Farbstoffen und Konservierungsmitteln der Weine behandelt werden.)

Wein darf nicht weniger als 7 und nicht mehr als 16% (volumen) Alkohol enthalten und in 100 ccm nicht mehr als 0,1 g Chlornatrium und 0,2 g Kalium-sulfat. Rotwein darf nicht mehr als 0,14 g und Weißwein nicht mehr als 0,12 g flüchtige Säure, durch Gärung erzeugt und als Essigsäure berechnet, in 100 ccm enthalten.

Rotwein ist Wein, welcher den roten Farbstoff der Traubenhaut enthält. Weißwein ist Wein, welcher von weißen Trauben gemacht worden ist oder von ausgepreßtem frischen Saft anderer Trauben.

2. Trockenwein (Dry wine) ist Wein, in welchem die Vergärung der Zuckerarten praktisch beendet ist und welcher in 100 ccm weniger als 1 g Zuckerarten enthält. Trockener Rotwein enthält nicht weniger als 0,16 g Traubenasche und nicht weniger als 1,6 g Traubentrockensubstanz, trockener Weißwein enthält nicht weniger als 0,13 g Traubenasche und nicht weniger als 1,4 g Traubentrockensubstanz in 100 ccm.

3. Verschnittenener Trockenwein (Fortified dry wine) ist Trockenwein, zu welchem Kognak hinzugefügt worden ist, der jedoch in den übrigen die Zusammensetzung des Trockenweins haben muß.

4. Süßwein (Sweet wine) ist Wein, in welchem die alkoholische Gärung unterbrochen worden ist und, welcher in 100 ccm nicht weniger als 1 g Zuckerarten enthalten darf. Süßer Rotwein darf nicht weniger als 0,16 g Traubenasche und süßer Weißwein nicht weniger als 0,13 g Traubenasche in 100 ccm enthalten.

5. Verschnittenener Süßwein ist Süßwein, zu welchem Weinsprit hinzugefügt worden ist.

Gemäß Beschuß des Kongresses versteht man unter „Süßwein“, welcher zur Herstellung von verschnittenem Süßwein, und „Weinsprit“, welcher zum Verschneiden benutzt wird, die folgenden Produkte (Sek. 43 Akt. vom 1./10. 1890, 26 Stat. 567 und Amendment Sektion 68, Akt. vom 28./8. 1894, 28 Stat. 509):

Weinsprit, welcher in diesen Bestimmungen erwähnt wird, ist das Produkt, welches bei der Destillation des vergorenen Traubensaftes erhalten worden ist, und schließt ein das Produkt, das gewöhnlich Traubenkognak (Grape brandy) genannt wird. Der reine Süßwein, welcher steuerfrei verschnitten werden darf, ist vergorener Traubensaft und darf keine anderen Substanzen irgendwelcher Art enthalten, welche entweder vor, zur Zeit oder nach der Gärung hinzugesetzt worden

sind. Der Süßwein darf nicht weniger als 4% Zuckersubstanz enthalten, was mittels Balling's Saccharometer oder Mostwage bestimmt werden kann, nach dem Abdestillieren des Alkohols und Wiederauffüllen auf das ursprüngliche Volumen.

Es ist jedoch erlaubt, reinen gekochten oder kondensierten Traubenmost oder reinen kristallisierten Rohr- oder Rübenzucker oder das vergorene Produkt solchen Traubensaftes zu dem reinen Traubensaft vor dem Verschneiden hinzuzusetzen, so daß der Süßwein den Handelsansprüchen gerecht wird. Die Menge des verbrauchten Rohr- oder Rübenzuckers darf nicht mehr als 10% des Gewichts des Weines vor dem Verschneiden betragen.

6. **Schaumwein** ist Wein, in welchem die Nachgärung in der Flasche beendet wird, die angesammelten Trübungen entleert werden, und an deren Stelle Wein- oder Zuckerlikör gesetzt wird. Schaumwein enthält in 100 cem nicht weniger als 0,12 g Traubenasche.

7. **Zuckerwein** ist das Produkt, welches durch Zusatz von Zucker zum Saft gesunder reifer Trauben erhalten wird, welches nachher alkoholischer Gärung nach dem gewöhnlichen Kellerverfahren unterworfen wird.

8. **Rosinenwein** ist das Produkt, welches bei der alkoholischen Gärung einer Infusion eingetrockneter Trauben mit oder ohne Zusatz von Traubensaft erhalten wird.

e) *Essig.*

1. **Essig, Cideressig oder Apflessig** ist das Produkt, welches durch alkoholische und nachherige Essiggärung des Saftes von Äpfeln gewonnen wird. Essig ist linksdrehend und enthält nicht weniger als 4 g Essigsäure, nicht weniger als 1,6 g Apfeltrockensubstanz und nicht weniger als 0,25 g Apfelasche in 100 cem. Die wasserlösliche Asche von 100 cem des Essigs braucht nicht weniger als 30 cem Zehntelnormalsäure zur Neutralisation und enthält nicht weniger als 10 mg Phosphorsäure (P_2O_5).

2. **Weinessig oder Traubenessig** ist das Produkt, welches durch alkoholische und nachherige Essiggärung von Traubensaft gewonnen wird, und enthält in 100 cem nicht weniger als 4 g Essigsäure, nicht weniger als 1,4 g Traubentrockensubstanz und nicht weniger als 0,13 g Traubenasche.

3. **Malzessig** ist das Produkt, welches durch alkoholische und nachherige Essiggärung ohne Destillation einer Infusion von Gerstenmalz oder von Getreide gewonnen wird, dessen Stärke durch Malz konvertiert worden ist. Malzessig ist rechtsdrehend und enthält in 100 cem nicht weniger als 4 g Essigsäure, nicht weniger als 2 g Trockensubstanz und nicht weniger als 0,2 g Asche. Die wasserlösliche Asche von 100 cem des Essigs verbraucht nicht weniger als 4 cem Zehntelnormalsäure zur Neutralisation und enthält nicht weniger als 9 mg Phosphorsäure (P_2O_5).

4. **Zuckeressig** ist das Produkt, welches durch alkoholische und nachherige Essiggärung von Lösungen von Zucker, Sirup, Melasse oder Raffinadesirup erhalten wird, und enthält in 100 cem nicht weniger als 4 g Essigsäure.

5. **Glukoseessig** ist das Produkt, welches durch alkoholische und nachherige Essiggärung von Lösungen von Stärkezucker, Glukose oder Glukosesirup erhalten wird. Er ist rechtsdrehend und enthält in 100 cem nicht weniger als 4 g Essigsäure.

6. **Spitessig, destillierter Essig, Getreideessig** ist das Produkt, welches durch Essiggärung von verdünntem Alkohol erhalten wird, und enthält in 100 cem nicht weniger als 4 g Essigsäure.

f) *Met.*

g) *Malzgetränke.*

h) *Spirituöse Getränke.*

i) *Mineralwässer.*

III. Konservierungsmittel und Farbstoffe.

(In Vorbereitung.)

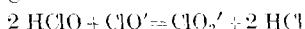
Referate.

II. 4. Anorganisch-chemische Präparate und Großindustrie.

Förster und Erich Müller. Alkalichloridelektrolyse unter Zusatz von Fluorverbindungen. (Z. f. Elektrochem. 10, 781—783. 30./9. [3./9.] 1904. Dresden.)

Nach dem D. R.-P. Nr. 153 859 von Siemens und Halske sollen sich halogensaure Salze durch Elektrolyse der Alkalihaloide mit Vorteil darstellen lassen, wenn den Elektrolyten Fluorverbindungen zugesetzt werden. Durch das erzeugte hohe Sauerstoffpotential sollen hierbei die Halogensalze ohne Bildung von Hypohalogeniten direkt zu Halogenaten oxydiert werden. Dies Verfahren könnte nur für die Herstellung der Chlorate von Bedeutung sein, wenn es die bisher leicht erreichbaren Stromausbeuten von 85—90% noch zu übertreffen erlaubte. Die Untersuchung zeigte, daß die Wirkung des Fluoridzusatzes hier lediglich auf die saure

Reaktion der verwendeten Fluorsalze zurückzuführen ist. Schwache Ansäuerung des Elektrolyten ist aber schon längst als günstig für die Chloratbildung bekannt, weil dadurch unterchlorige Säure aus dem gebildeten Hypochlorit in Freiheit gesetzt wird, und das Chlorat sich rein chemisch nach der Gleichung:



bildet. Tatsächlich konnte gezeigt werden, daß Fluorsalze die Bildung des Hypochlorits als Zwischenstufe nicht verschwinden lassen; sie erscheint nur deshalb stark herabgemindert, weil die Patentnehmer in saurer Lösung und in der Wärme arbeiten. Das Verfahren unterscheidet sich sonach im Prinzip nicht von dem längst bekannten. Dr.—.

Erich Müller. Über eine Methode zur Darstellung von Persulfaten. (Z. f. Elektrochem. 10, 776—781. 30./9. [3./9.] 1904. Dresden.)

Wie bei der Bildung der Perjodate (s. vorsteh. Ref.),